Fate/Stay Night Glosario

Contenidos

Orden de los Nombres Japoneses
Rōmaji
Algunos Honoríficos comunes
- San
- Sama
- Kun
- Chan
- Onii-chan, Nii-san, Onii-san,Nii-chan, Ani, Aniki
- Onee-sama, Nee-san, Onee-san, Nee-chan, Ane, Aneki, Nee
- Senpai / Kohai
- Sensei
- Ojou-Sama

Comida

- Taiyaki
- Takoyaki
- Kani-tama
- Okonomiyaki
- Sopa de Miso
- Sopa de Ñame
- Oshiruko
- Zenzai
- Anko
-Tempura
- Tofu
- Nattō
- Teriyaki
- Salsa de Soya
- Salsa de Ostras
- Dorayaki
- Gyoza
- Mochi
- Yakiniku
- Mapo doufu / tofu
- Daikon
- Sake
- Udon

Términos/frases

- Shouji
- Tatami
- Itadakimasu
- Buruma
- Harakiri / Seppuku
- Colofonia
- Etapas de la Arqueria
- Koshien
- Katsu
- Familiares
- Ghost Liner
- Hougu
- Osu!
-Danke
- Dōjō
- Palillos
- Bol
- Onmyōji
- Katana
- Shinai
- Dosel
- Taumaturgia
- Apport
- Ojos Místicos
- Spoiler
- Incubo
- Golem
- Bushido
- Ginkgo
- Plebeyo
- Sumo
- Mawashi
- Rotonda
- Obento / Bentō
- Sintoismo
- Buda
- Tambor Taiko
- Yen
- Kendo
- Kyudo
- Porche
- Formol (Formalina)
- Alien
- Necrosis
- Veto
- Omnipotencia

- Arpia
- Antiheroe
- Mausoleo
- Catacumba
- Espectro
- Zoroastrismo
- Othello
- Conocimiento Tácito
- Efecto Estroboscopico
- Yakuza
- gi (keikogi)
- Consejo Estudiantil
- Arte Culinario
- Tutor
- Tonico
- Club
- Tres Gusanos
- Estroboscopio

Orden de los nombres Japoneses

Inicio

Un nombre japonés moderno se compone sólo de un nombre de familia o apellido, seguido por un nombre propio. Tal como en el chino, coreano, vietnamita y tailandés, sigue el patrón utilizado en el sistema de nombres personales del Asia oriental.

El segundo nombre no se emplea en Japón, al menos no en el sentido occidental, donde se diferencia claramente del nombre propio. Tras el nombre, se pueden emplear títulos como -san, similar a "señor" o "señora", o sensei, similar a "doctor" o "profesor".

Los nombres japoneses se escriben en kanji. El kanji de un nombre puede contar con varias alternativas de pronunciación. Es el Gobierno japonés quien determina los kanji que pueden emplearse en los nombres. Para tal efecto, existe una lista con los caracteres aceptados, denominados jinmeiyō kanji.

No es poco común para la gente referirse hacia los demás usando solo el nombre de su Familia.
Por ejemplo, Matou Shinji usa "Emiya" para hablarle a Shirou.

Rōmaji

Inicio

El rōmaji (lit. «Caracteres romanos»), en japonés se refiere a grandes rasgos al alfabeto latino. En Occidente, se suele emplear este término para referirse a la escritura de la lengua japonesa en letras romanas en contraste con la mezcla habitual de kanji y kana.

Algunos lo escriben Rōmanji, siendo ésta una falta de ortografía bastante común.

Algunos Honoríficos/Sufijos comunes

Inicio

Se han mencionado niveles de formalidad y todo eso. Una forma de hacer eso es usando honoríficos. En español tenemos Sr., Sra., Srta., por ejemplo. En Japonés, ellos tienen muchos más títulos. Aquí esta una rápida lista de aquellos usados en el juego.

Si ves una palabra que está extendida por una letra, como en "Nii-san", esto significa que el sonido es"extendido". En japonés, eso cambiaría el significado.

San

Inicio

San, pronunciado Han en dialecto Kansai en el área de Kioto, es el sufijo honorífico más común, con un significado similar al "señor" o "señora" del castellano. Es utilizado tanto para referirse a hombres como a mujeres, siempre en segunda o tercera persona y nunca al referirse a uno mismo.

San puede utilizarse como sufijo del lugar de trabajo para dirigirse a quién allí trabaja, por lo tanto podríamos referirnos al "señor librero" como honya-san ("librería" + san), o al carnicero como nikuya-san ("carnicería" + san).

Las empresas también pueden utilizar el sufijo San para referirse a otras empresas. Por ejemplo, una empresa podría referirse a las oficinas de otra empresa llamada Kojima Denki como "Kojima Denki-san". Este uso es habitual en los mapas que indican el emplazamiento de un negocio.

San también puede utilizarse con nombres de animales u objetos inanimados. Por ejemplo, para referirse a una mascota neko-san tendría el sentido de "señor gato". Esta manera de emplear san se considera infantil y no se utiliza en el lenguaje formal.

En internet, los gamers japoneses suelen escribir un número tres al final del nombre del jugador al que se refieren, ya que el número 3 en japonés también se pronuncia "san".

Sama

Inicio

Sama es una versión más respetuosa y formal de san. Suele usarse en el ámbito profesional para dirigirse a los clientes, (llamándoles o-kyaku-sama, señor cliente) o a personas de mayor categoría que el hablante, aunque también puede usarse para referirse a alguien que uno admira profundamente. Cuando se utiliza para referirse a uno mismo, sama expresa arrogancia extrema o la intención de reírse de uno mismo, como en el caso de ore-sama.

El sufijo Sama se utiliza además al escribir la dirección del destinatario de una carta o paquete, y en los correos electrónicos de negocios.

Sama también aparece en algunas frases hechas como o-machidō sama (expresión que se utiliza para disculparse por la tardanza, al estilo de "perdón por hacerle esperar"), o-tsukare sama deshita (expresión con la que tradicionalmente se responde a la persona que se va a casa después de un largo día de trabajo, podría traducirse como "debe usted estar cansado"), y go-kurō sama. Aunque el kanji utilizado en estas expresiones es el mismo que el que se usa para escribir el sufijo honorífico sama, el significado en estos casos es diferente.

Otras situaciones en las que solía utilizarse este título corresponden al trato que un súbdito otorgaba al Daimyō o la forma en la que los hijos solían dirigirse a sus padres.

Kun

Inicio

Kun. Este honorífico se utiliza generalmente para tratar a personas de sexo masculino de menor edad o categoría. Aunque kun suele ser utilizado para referirse a hombres, también puede ser utilizado en el ámbito profesional para referirse a los empleados más jóvenes, por parte de un empleado de mayor categoría.

También puede ser utilizado por mujeres para referirse a un hombre con quien tienen un vínculo emocional o que conocen desde hace mucho tiempo. Es muy utilizado entre jóvenes, y a veces se utiliza entre personas de la misma edad para denotar aprecio, amistad y amor.

Los miembros de la Dieta de Japón también suelen utilizar el sufijo honorífico kun para dirigirse a otros miembros.

Chan

Inicio

Chan es un sufijo diminutivo que indica afecto. Por este motivo, dirigirse con el sufijo honorífico chan a un superior se consideraría condescendiente y de mala educación.

Este sufijo se utiliza en general para referirse a adolescentes de sexo femenino y niños, aunque puede utilizarse para expresar cariño, por ejemplo hablando de un amigo o una mascota.

Aunque tradicionalmente los sufijos honoríficos no se aplican a uno mismo, algunas mujeres jóvenes emplean la tercera persona añadiendo el sufijo chan a su nombre para referirse a sí mismas en lugar del pronombre personal correspondiente.

Onii-chan, Nii-san, Onii-san, Nii-chan, Ani, Aniki

Inicio

Todos estos son términos para "hermano mayor". Dependiendo de la situación, puede ser menos o más formal.

Onee-sama, Nee-san, Onee-san, Nee-chan, Ane, Aneki, ...-Nee.

Inicio

Oneesama es un término japonés que literalmente se traduce a "respetada hermana mayor" pero puede ser usado (especialmente por admiradores) para referirse a cualquier fémina joven. Oneesama puede ser también utilizado de manera muy literal para referirse a una hermana mayor; sin embargo, son más comunes los términos menos formales oneesan y oneechan.

Como el de arriba, varia en los niveles de formalidad. Shirou llama a Taiga Fuji-Nee porque Taiga es mayor que él pero muy cercana también.

Senpai / Kōhai

Inicio

Senpai se refiere al miembro de mayor experiencia, jerarquía, nivel y edad en la organización que ofrece su asistencia, amistad y consejo al miembro de recién ingreso o sin experiencia, conocido como kōhai, quien debe demostrar gratitud, respeto y, en ocasiones, lealtad personal. El senpai actúa de manera simultánea como amigo y como tutor, disciplinando y enseñando la conducta apropiada a los neófitos. Esta relación es similar a la relación interpersonal que existe en la cultura occidental entre un tutor y su tutelado, pero con la diferencia de que en Japón el senpai y el kōhai obligatoriamente deben trabajar en la misma organización, Sakura se refiere a Shirou como senpai porque ella está en el primer año de preparatoria, mientras Shirou está en el segundo.

Sensei

Inicio

Sensei es el término japonés que designa a un maestro, un sabio o a una persona docta. Fuera de Japón se emplea, sobre todo, en el mundo de las artes marciales tradicionales o gendai budo, (siendo algunas de estas: el aikido, el karate, el judo, el kendo, etc.) y en la cultura otaku. Literalmente, sensei significa "el que ha nacido antes", a partir de los caracteres kanji sen (先 antes) sei (生 nacer, vida). O bien desde la filosofía como "el que ha recorrido el camino".

Según los japoneses tradicionales, se le denomina así porque la única diferencia que hay entre un alumno y un maestro es que éste simplemente ha nacido antes, y que posee; tanto el conocimiento como la experiencia, y por eso puede enseñar.

Pero también puede ser usado para gente que respetas. En cierto sentido, esta gente puede probablemente ser considerada como maestros fuera del ámbito escolar. Doctores también son referidos como maestros. En otras palabras, es un término con mucho más significado que simplemente la palabra "maestro". Por ejemplo, Shirou llama a Taiga Sensei en clase porque ella es un maestro de Escuela.

Ojou-Sama

Inicio

Se puede usar para referirse de manera muy respetuosa a la hija de alguien o una mujer joven en general. Su traducción es "señorita".

Comida

Taiyaki

Inicio

El taiyaki es un pastel japonés con forma de pez. El relleno más frecuente es la pasta de judías dulces, que se elabora a partir de judías azuki endulzadas. Otros rellenos comunes pueden se r la crema pastelera, el chocolate o el queso.

Algunas tiendas venden incluso taiyaki con okonomiyaki, relleno de jiaozi o salchicha dentro.

El taiyaki se elabora usando rebozado de panqueque o gofre normal. El rebozado se vierte en un molde con forma de pez por ambos lados. El relleno se pone en un lado y se cierra el molde. Entonces se cuece por ambos lados hasta dorarlo.

El taiyaki fue cocinado por primera vez por la confitería Naniwaya en Azabu (Tokio) en 1909, y actualmente puede encontrarse por todo Japón, especialmente en las secciones de alimentos de supermercados y en festivales japoneses (matsuri).

Es parecido al imagawayaki, que es un pastel grueso redondo también relleno de pasta de judías dulces o crema pastelera.

Takoyaki

Inicio

El Takoyaki es una comida japonesa hecha básicamente de harina de trigo y unos trozos de pulpo. Se hace en forma de una bola (del tamaño de la de Ping Pong). Sus ingredientes son: masa de harina de trigo con huevo y agua, trozos de pulpo, jengibre encurtido troceado, alga (ao-nori), etc. Se asan en un tipo de plancha de hierro con huecos en forma semicircular, y se sirven con salsa tipo worcester. También se puede usar cuscurrús. Es típico de la región deKansai.

Kani-tama

Inicio

Muy parecido a los huevos fu yung (Los huevos fu yung son un tipo de tortilla francesa presente en la gastronomía chino-estadounidense. El nombre procede del cantonés, y puede estar relacionado con la flor fu yong, Hibiscus mutabilis. Los huevos fu yung proceden de las rodajas de huevo fu yung, una auténtica receta china de Shanghái.) Occidentalizados, pero empleando exclusivamente carne de cangrejo como relleno. También se sirve con una salsa espesa y marrón.

Okonomiyaki

Inicio

El Okonomiyaki es una comida japonesa que consiste en una masa con varios ingredientes cocinados a la plancha.

La palabra okonomiyaki está formada por el honorífico o (お), konomi (好み gusto) y yaki (焼き cocinado a la plancha), significando "cocinado (a la plancha) a su gusto" (en referencia al cliente, o puede ser también en referencia al cocinero).

Sopa de Miso

Inicio

La sopa de miso es una sopa japonesa cuyo principal ingrediente es el miso, la cual le da su nombre.

Es uno de los platos principales de la gastronomía japonesa.

El miso (del japonés 味噌 miso 'fuente del sabor', de mi es 'sabor o condimento', y so 'fuente') es una pasta aromatizante fermentada, hecha con semillas de soja y/o cereales y sal marina. Durante siglos fue considerado un alimento curativo en China y Japón.

Contiene enzimas que ayudan a la digestión, y suministra carbohidratos, lípidos, vitaminas, minerales y proteínas.

Algunos sostienen que el miso sin pasteurizar puede reconstruir la flora intestinal que haya sido deteriorada por dietas de alto contenido en carnes, azúcar, productos químicos y antibióticos, aunque no hay ningún estudio científico que lo ratifique.

En la elaboración de un miso liviano o ligero, la soja es inoculada con un cultivo o fermento y se incuba durante setenta y dos horas. El cultivo preparado para producir miso se llama kōji, y es una mezcla de trigo o de arroz con el fermento kōji-kin (especie de hongo asociado actualmente al Aspergillus oryzae), o sino con el shōyu-kōji-kin (Aspergillus sojae).

Los misos más afamados son fermentados por largo tiempo obteniéndose así:

Shiroimiso es decir: Miso blanco: su fermentación dura aproximadamente un año y resulta ser el de sabor más suave.
Akamiso es decir Miso rojo: su fermentación dura aproximadamente dos años teniendo un sabor más fuerte que el blanco.
Kuromiso que es el Miso negro: su fermentación dura aproximadamente tres años y su gusto es intenso.
Hatchomiso es la variedad más concentrada y proteica al no llevar ningún tipo de grano añadido (arroz, trigo o cebada)

Los miso blancos, rojos o negros se utilizan especialmente para condimentar sushi durante el invierno ya que así el sushi que de suyo es fresco recibe un tono cálido para el paladar.

Sopa de ñame

Inicio

La sopa de ñame es una sopa que se prepara con el ñame que es una planta trepadora oriunda de las zonas cálidas y húmedas, este tubérculo puede alcanzar 1,5 metros y pesar hasta 70 kilogramos con un diámetro de casi 15 centímetros. Su piel es áspera y de color marrón a gris rosado, difícil de pelar, aunque su cocción facilita esta etapa. El interior es de color blanco y rico en almidón

Oshiruko

Inicio

El shiruko, u oshiruko con la "o" honorifica es un postre tradicional japonés. Es una especie de gachas de judías azuki hervidas y machacadas, servida en un cuenco con mochi. Hay diferentes estilos de shiruko, como por ejemplo con castañas, o con dumplings de harina de arroz glutinoso en lugar de mochi.

Zenzai

Inicio

Platillo parecido al oshiruko, este se elabora calentando pasta condensada y es menos acuoso que el shiruko, pareciéndose a una mermelada. Zenzai también alude a un tipo de shiruko hecho de mezda de pasta y judías machacadas en algunos dialectos, principalmente del oeste de Japón. En la prefectura de Okinawa, el termino zenzai se refiere habitualmente a esta sopa de judía sobre hielo rallado con mochi. A veces se añaden otros ingredientes encima, como leche condensada, para darle más sabor.

Anko

Inicio

Pasta de judías dulces o pasta de judías rojas, es una pasta hecha con judías azuki muy usada en el Lejano Oriente, sobre todo en Japón y China. Es una pasta dulce usada principalmente en la repostería.

Es un ingrediente de la Gastronomía de China y de Japón donde además es usado para distintos tipos de dulces y postres. Se elabora machacando las semillas de azuki hasta fabricar una pasta y echándole azúcar.

Tempura

Inicio

Tempura o tenpura (la pronunciación japonesa real suele ser tempura) se refiere a la fritura rápida japonesa, en especial a los mariscos y verduras. Cada trozo de comida debe tener el tamaño de un bocado y se fríe en aceite a 180 °C tan solo durante dos o tres minutos.

En restaurantes elegantes se utiliza aceite de sésamo o una mezcla de este aceite con otros. Antes de llevarse el trozo a la boca suele mojarse en una salsa (Tentsuyu) hecha a base de caldo, salsa de soja y sake dulce al que se le agrega ralladura de jengibre, ralladura de rábano y especias.

Tofu

inicio

El **tofu** es una comida oriental. Sus ingredientes son semilla de soja, agua y solidificante o coagulante. Se prepara mediante la coagulación de la llamada "leche de soja" y su prensado posterior para separar la parte líquida de la sólida, de modo similar a como se prepara el queso a partir de la leche. Tiene una textura firme parecida a la del queso, sabor delicado, color blanco crema y suele presentarse en forma de cubos blancos.

El tofu es muy empleado en la cocina japonesa, que le ha dado fama en Occidente, pero su uso está también muy extendido en China y en la cocina asiática en general.

Si se cocina con alguna especia el tofu toma el sabor de la misma, lo que hace de él un buen ingrediente para guisos y sopas especiadas. Ningún producto animal interviene en su elaboración, siendo por ello ampliamente usado como sustituto de la carne por los vegetarianos.

Nattō

inicio

El **Nattō** es un derivado de la soja, resultado de la fermentación de la semilla de soja. Alimento milenario procedente de Japón, muy nutritivo y de fácil digestión. A pesar de tener un sabor no muy adaptado a los paladares occidentales, se va conociendo cada vez más en nuestras cocinas, principalmente también por sus cualidades nutricionales.

Contiene vitaminas, enzimas así como aminoácidos esenciales, pero quizá su principal virtud es un extracto del mismo llamado Nattokinasa que según se menciona en estudios científicos en su país de origen, actúa como potente agente anticoagulante capaz de disolver coágulos de sangre (trombos).

Es preciso mencionar que debido a esta virtud, se debería consultar con el médico la ingesta de este alimento en el caso de estar bajo tratamiento con medicamentos anticoagulantes habituales por la posible interacción que se pudiera dar.

Se seleccionan los granos de soja más pequeños y de color blanco o amarillo. Se cuecen al vapor y se dejan enfriar hasta que estén templados (aprox. 45 º C), entonces se les añade las bacterias "Bacillus natto" (se obtienen en tiendas especializadas o a través de Internet), las cuales fermentan los granos.

A continuación se mantienen a unas determinadas condiciones de temperatura y humedad (cámaras de fermentación) durante unas 20 h.

Después esa mezda se madura en la nevera (refrigeración) durante un par de noches; finalmente se obtiene una especie de pasta que es lo que se conoce como Natto.

Teriyaki

inicio

El **Teriyaki** es una técnica de cocción de la cocina japonesa en la cual los alimentos son asados (al horno o a la parrilla) en un adobo de salsa dulce. La palabra *teriyaki* deriva de la palabra *teri*, que se refiere al brillo que le da la salsa, y *yaki*, que se refiere al método de cocinarla (asado). La manera tradicional de cocinar la carne es sumergirla dentro de la salsa o pintarla con la salsa varias veces hasta que esté hecha.

Tradicionalmente, la salsa teriyaki se hace mezclando y calentando cuatro ingredientes: mirin, azúcar, salsa de soja, sake (puede ser sustituido por otro alcohol). Los ingredientes no tienen por qué estar en la misma proporción, sino que depende de la receta. Se pone a hervir hasta que la salsa quede reducida suficientemente, después se añade a la carne, la cual se adoba y luego se asa (al horno o a la parrilla). A veces se le añade jengibre. El plato final se puede acompañar de cebolleta verde.

Salsa de Soya

inicio

La **salsa de soya** o **salsa de soja**, también es conocida como **sillao** en cantones y como **shōyu** en japonés, es un condimento producido al fermentar semillas de soya con los hongos *Aspergillus oryzae* o *Aspergillus sojae*.

La salsa de soja es uno de los condimentos más antiguos del mundo y tiene su origen en China, hacia el final de la dinastía Chou. Desde mucho tiempo antes, se acostumbraba conservar las carnes por salazón. El subproducto líquido que se obtenía se aprovechaba como condimento. Cuando el budismo se propagó por el Lejano Oriente, el vegetarianismo se extendió con él, lo que llevó a que se buscaran sustitutos vegetales para los antiguos condimentos que contenían carne. Uno de estos sustitutos era una pasta salada y fermentada de granos de soja, precursora de la salsa de soja moderna. Con el tiempo su uso se propagó a otros países asiáticos, como Japón, Filipinas, Malasia, Indonesia, etc., siendo un condimento central en las cocinas de estos países. Con el proceso de globalización, la salsa de soja puede ser encontrada en los comercios, hogares y cocinas de todo el mundo, tanto en Oriente como en Occidente.

Se elabora tradicionalmente mediante la fermentación de granos de soja con trigo tostado partido, que se acomodan en bloques y se sumergen y sacan varias veces en un caldo frío de agua y sal, el proceso dura cerca de un año en ollas de barro, en ocasiones se le agregan hongos secos como champiñones. En Japón, es ilegal producir o importar salsa de soja artificial y por tanto todas las salsas de soja japonesas se elaboran al modo tradicional.

Salsa de Ostras

inicio

La **salsa de ostras** es una salsa viscosa de color marrón oscuro muy empleada en la cocina china y en la cocina filipina. La salsa se prepara con las ostras en salazón, y se trata de un sabor umami que organiza los potenciadores de sabor tales como los MSG (Glutamato mono sódico).

La salsa de ostras fue inventada en 1888 por Lee Kam Sheung, en la villa de Nam Shui en la provincia de Guangdong, China. Su compañía Lee Kum Kee, continúa produciendo la salsa de ostras, y se aplica a una gran variedad de platos en la gastronomía de toda Asia.

Una salsa de ostras auténtica debe contener concentrado de ostras auténtico; esto se consigue cociendo las ostras en agua hasta que el agua adquiere la textura adecuada. No se añaden otros aditivos, ni siquiera sal, de esta forma queda puro el aroma de las ostras en la salsa. La salsa se aromatiza con sabor umami. Desafortunadamente este método es muy caro y no permite llegar a una gran cantidad de población.

Hoy en día las salsas de ostras son soluciones diluidas que contienen partes de almidón, preservantes químicos y caramelo, con una pequeña cantidad de extracto de ostras. La salsa de ostras tiene también grandes cantidades de glutamato mono sódico aunque en los últimos años se encuentran variedades sin MSG. El sabor de las variantes con MSG y sin MSG no parece ser percibido.

Dorayaki

inicio

El **dorayaki** es un tipo de dulce japonés que consiste en dos bizcochos de forma redonda (este tipo de pan se denomina kasutera en Japón) con un relleno de anko (pasta de judía dulce azuki).

Originalmente sólo tenía una capa, y la forma actual fue inventada en 1914 por Ueno Usagiya.

En japonés, *dora* significa "gong", y éste probablemente es el origen del nombre. Normalmente suelen ser de pasta de judía dulce pero también pueden ser de castaña. Se prefiere comer junto con una bebida porque son secos; el complemento más usado es él te.

Una leyenda japonesa cuenta que el primer dorayaki se hizo cuando un samurái llamado Benkei se olvidó de su gong (*dora*) después de abandonar la casa de un campesino donde se escondía y el campesino posteriormente usó el gong para freír los buñuelos, de ahí el nombre Dorayaki.

El dorayaki es uno de los dulces o pasteles típicos en Japón.

Gyoza

inicio

La **gyoza** o gioza es un pequeño bocadillo tipo empanadilla, propio de la culinaria china y conocido en occidente principalmente a través de los restaurantes japoneses de cuyo idioma les viene su nombre, que consisten en una masa rellena con carne y/o vegetales al vapor. También existen variaciones tales como las cocidas en agua --la más común-- （leído en castellano, sería "suéichiao" y "chiáots", respectivamente） o las fritas a la plancha（leído en castellano sería "cuó tié）

Se puede acompañar con una salsa de Soya o ajos machacados con salsa soja o cualquier condimento de su gusto.

La gyoza es un tipo de empanadilla muy popular en la cocina japonesa. Se prepara con una masa de harina de trigo, agua y un poco de aceite, aunque normalmente usaremos la masa ya preparada que se encuentra en supermercados especializados. Se rellena con carne picada de cerdo, aunque también se puede usar ternera o pollo, o incluso langostinos o setas.

Mochi

inicio

Es un pastelito de arroz tradicional de la repostería japonesa. Elaborado con una variedad de arroz glutinoso (*arroz mochi* o dulce) que posee un alto contenido de proteínas. Este arroz es molido hasta formar una harina de arroz que se amasa con agua, y después de moldeado en pequeñas bolas (denominadas *o-hagi*) se deja secar. La variedad de arroz glutinoso adecuada para elaborar el mochi, no es la misma con la que se elaboran otras preparaciones de arroz blanco.

Tradicionalmente, en Japón se sirve el mochi en una ceremonia anual denominada **mochitsuki**, aunque se puede servir durante todo el año. El mochi es parte de las celebraciones culinarias tradicionales del año nuevo japonés, periodo donde es más común su consumo. Las bolas de mochi suelen recubrirse con semillas de sésamo, pasta de judías azuki (*vigna angularis*) o cacahuete. La comida suele ser una de las favoritas de los niños. Suele servirse, además, en diversas preparaciones culinarias: como tostada en el *yaki-mochi*, o enrollado en hojas de cerezo ensalazón (*sakura-mochi*).

El arroz glutinoso empleado en la elaboración del *moch i*es una variedad de grano corto denominada mochi-gome que posee una gran cantidad de amilo pectina. Lo que le confiere sus cualidades pegajosas.

Yakiniku

Inicio

"Carne a la parrilla" es un término japonés que, en un sentido amplio, alude a los platos de carne a la parrilla. Actualmente suele referirse a un estilo japonés de cocinar carne (normalmente ternera y asadura) y verdura en trozos pequeños a la parrilla o a la plancha sobre ascuas de madera carbonizada por destilación seca (sumibi), o bien en un grill de gas o eléctrico.

En un restaurante yakiniku, los clientes piden varios tipos de ingredientes crudos preparados (bien individualmente o en raciones) que son llevados a la mesa. Los ingredientes son cocinados por los comensales en una parrilla construida en la propia mesa durante toda la comida, varios trozos a la vez. Los ingredientes se mojan en salsas conocidas como tare antes de comerse. La salsa más común está elaborada con salsa de soja japonesa mezclada con sake, mirin, azúcar, ajo, zumo y sésamo. A veces se usan salsas para mojar de ajo y chalota o miso, y en ocasiones se come el yakiniku condimentado solo con sal.

Mapo doufu / tofu

Inicio

Es un plato chino popular originario de la provincia de Sichuan. Es una combinación de tofu en salsa picante de guindilla y judía, normalmente clara, aceitosa y roja brillante, a menudo cubierto con carne picada, usualmente cerdo o ternera. Existen variantes con otros ingredientes como castaña de agua, cebolla, otra verdura u hongo oreja de madera, que no suelen considerarse auténticas de Sichuan.

Daikon

Inicio

El **daikon** (literalmente "gran raíz"), **rábano daikon**, **rábano chino** (literalmente "rábano blanco"), o **mooli** es un rábano blanco gigante del Oriente de Asia, de sabor ligero. Existen muchas variedades de daikon, pero el más común tiene forma de zanahoria gigante, aproximadamente de 20 a 35 cm de largo y de 5 a 10 cm de diámetro.

Usos

El *daikon* es parte esencial de la comida japonesa siendo usado como aderezo para muchos platos como sushi o como vegetal cocido a fuego lento. También es usado como aderezo para acentuar el sabor en las sopas como la sopa de miso. Es acompañado con el tempura, para mezclarse con la salsa; con salsa de soja, es servido con las hamburguesas de estilo japonés. El daikon picado y seco es llamado *kiriboshidaikon* (literalmente daikon cortado y secado) Takuan es un producto popular de daikon adobado en sal y salvado de arroz.

Las hojas frescas de *daikon* se toman como vegetales, pero algunas se retiran debido a que por su tamaño no caben en el refrigerador.

Sake

Inicio

El **sake** es una palabra japonesa que significa "bebida alcohólica", sin embargo en los países occidentales se refiere a un tipo de bebida alcohólica japonesa preparada de una infusión hecha a partir del arroz, y conocida en Japón como **nihonshu** (“alcohol japonés").

En Occidente, el sake es comúnmente referido como "vino de arroz"; sin embargo, esta designación no es apropiada puesto que "vino" es exclusivamente la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto de la uva. La producción de bebidas alcohólicas por fermentación del grano es más común en la cerveza que en el vino. También existen otras bebidas conocidas como "vino de arroz" que son significativamente diferentes del *nihonshu*. Segun la marca del producto puede alcanzar de 15 a 20 grados de alcohol.

Udon

Inicio

El udon es un tipo de fideo grueso hecho de harina, popular en la comida japonesa. Fue importado a Japón desde China en el siglo VI. Este udon original tenía de 2 a 3 cm de diámetro, era una plana tortilla en forma de "fideo" añadido a la sopa de miso.

Son normalmente servidos en un caldo a base de dashi, salsa de soja, y mirin. Después se les añade encima unos o varios ingredientes. Según estos ingredientes se diferencia entre los distintos tipos de udon. La mayoría de las variantes suelen llevar negi picado.

El sabor del caldo y los ingredientes adicionales varían de región en región. Los udon en si también varían de forma y grosor también según la zona.

Términos/frases

Shōji Inicio

Se denomina shōji a un tipo de puerta tradicional en la arquitectura japonesa. Funciona como divisor de habitaciones y consiste en papel washi traslúcido con un marco de madera. A menudo las puertas shōji están diseñadas para abrirse deslizándose o doblándose por la mitad, para que ocupen menos espacio que una puerta pivotante. Se usan en casas tradicionales, pero también en viviendas de estilo occidental, especialmente en el washitsu, y ahora se ven en Japón como un requisito indispensable para que una vivienda tenga aspecto japonés. Estas puertas pueden estar en el interior de la casa o dar al exterior, si se trata de una casa tradicional japonesa. A menudo suelen colgarse de estas Fūrines

Tatami Inicio

Las esteras denominadas como Tatami; (palabra que originalmente significaba "doblada y apilada") son un elemento tradicional muy característico de las casas japonesas. Tradicionalmente se hacían con tejido de paja, y se embalaban con ese mismo material. En la actualidad pueden también elaborarse con poli estireno expandido aunque, al menos en Japón, no es lo más habitual. El borde de cada estera se recubre con un brocado, o simplemente con tela verde oscura.

Itadakimasu Inicio

Las comidas en Japón comienzan con la frase itadakimasu (literalmente, "Recibo humildemente"). La frase es similar a "bon appétit", o decir la oración de gracias para dar gracias antes de la comida. Se dice expresa gratitud por todos los que cumplieron un rol en la preparación , cultivando, en granjas o cazando la comida. También reconoce que los organismos vivientes dieron su vida a los humanos como Dāna(Generosidad).

Buruma Inicio

Es la versión romanizada de pantaloncillos(atletismo). Se usó esta versión de la pronunciación para mantener el sentido Japonés del Juego.

Harakiri / Seppuku

Inicio

El harakiri, haraquiri, o harakiri (lit. corte del vientre) es el suicidio ritual japonés por desentrañamiento, si bien en japonés se prefiere el término seppuku, ya que la palabra harakiri no se usa por considerarse vulgar. Otras fuentes afirman que la diferencia entre seppuku y harakiri estaría en la lectura de los kanjis.

El harakiri era una práctica común entre los samuráis, que consideraban su vida como una entrega al honor de morir gloriosamente, rechazando cualquier tipo de muerte natural. Por eso, antes de ver su vida deshonrada por un delito o falta, recurrían con este acto a darse muerte. La práctica de seguir al amo en la muerte por medio del haraquiri es conocida como oibara o tsuifuku.

Colofonia

Inicio

Resina amarilla sólida y transparente, que se emplea para frotar las cerdas de los arcos de violín

Etapas de la arquería

Inicio

Ashibumi: El arquero se coloca en posición sobre una línea imaginaria que dibujara la trayectoria de la flecha.
Dozukuri: El arquero comprueba el balance de su cuerpo en dos puntos: hombros y pelvis.
Yugamae: Se coloca el arco en ocho fases:

Torikake: Se sujeta la cuerda del arco con la mano derecha.
Tenouchi: Se sujeta el arco con la mano izquierda.
Monomi: El arquero gira la cabeza hasta que los ojos estén en línea con la diana.
Uchiokoshi: o colocación del arco. El arquero coloca el arco frente a su cabeza.
Hikiwake: El arquero tensa la cuerda y apunta al centro de la diana.
Kai: El arquero dibuja una línea imaginaria entre la flecha y la diana colocando está a la altura de sus hombros.
Hanare: Se tensa la cuerda con la mano derecha.
Zanshin: El punto culminante de su concentración y el disparo

Koshien

Inicio

Hanshin Koshien Stadium es un parque de Béisbol situado en Kobe en Nishinomuya, prefectura de Hyogo, Japón. Este estadio fue construido para albergar los torneos nacionales de béisbol de las escuelas, y abrió el 1 de Agosto de 1924.

El nombre Koshien viene del ciclo sexagenario sistema. El año de su fundación fue en 1924, siendo el primer año Koshi en el cido. Este estadio es la casa de los Tigres de Hanshin, Además de la

reunión anual del Campeonato de Béisbol High School, jugado en Agosto, el estadio alberga anualmente el National Baseball High School Invitational Tournament en marzo. Ambos torneos son generalmente conocidos simplemente como Koshien. A los torneos de secundaria se les da una prioridad más alta, cualquier juego del torneo que necesita ser reprogramado obliga a los Tigres a posponer los juegos caseros. Este estadio es propiedad de Hanshin Electric railway Co., Ltd.

Katsu Inicio

Es un tipo de grito que se utiliza en el budismo Zen para dar expresión al propio estado de iluminación.

Familiares Inicio

Son una clase especial de asistentes usados por los magos. Como es natural para un mago el separarse a sí mismo de la sociedad, el uso de familiares capaces de hacer pequeños y simples encargos es considerado normal. Aunque una entidad diferente, los familiares son vistos como una extensión del propio mago por la conexión tanto física como mental entre los dos. Esto es un símbolo que los diferencia de creaturas como demonios o espíritus que han sido invocados y después obligados por un contrato.

Ghost Liner Inicio

El más grande tipo de familiar, Los Sirvientes pertenecen a esta categoría.

Hougu Inicio

(Herramienta Preciosa) son misterios cristalizados, poderosos armamentos hechos usando la imaginación de los humanos como su núcleo, y armas o habilidades poseídas por los Espíritus Heroicos. Ellos son la materialización más poderosa de los misterios de un héroe que simboliza su existencia a través de hechos históricos y anécdotas. Estos puedes ser armas físicas, como espadas, lanzas y arcos, o equipo de soporte, como anillos o coronas. También pueden ser conceptos abstractos, como habilidades únicas, ataques especiales, maldiciones, y cambios al ambiente y sus propiedades físicas. Cuando un Sirviente es invocado en la guerra del Santo Grial, estos son su carta de triunfo que les posibilita ganar las batallas.

El origen de todos los Hougus que portan los Espíritus Heroicos se dice que fue la Gate of Babilón (Puerta de Babilonia), el erario de Gilgamesh. Estos fueron los mayores tesoros de todo el mundo coleccionados a través de su vida, sin nombre, esplendidas armas, que actuaron como los prototipos antes de convertirse en los objetos de todas las leyendas. Ellos se distribuyeron a través de todo el mundo después de su muerte, eventualmente convirtiéndose en Hougus. Aunque se

podría considerar una paradoja, si Gilgamesh el héroe original no los hubiera poseído, estos no hubieran podido ser usados por los demás héroes creando sus leyendas.

Osu! Inicio

Como palabra real y apropiada es el verbo "empujar" en su forma simple (oshimasu en forma educada)

Otros usos son como "slang" o modismo usado por las personas que no les preocupa dar una imagen de "calle" a manera de saludo. En realidad es la contracción de "ohayou gozaimasu". Obviamente es mucho más sencillo de usar pero da la imagen de una persona floja a la que no le importa ser atenta con los demás y solo cumplir con el saludo usando el menor esfuerzo posible. Por lo mismo no se usa más que con personas con quienes se tiene mucha confianza y casi exclusivamente por hombres (y mujeres que quieren dar una imagen algo masculina)

Es como en español, cuando en lugar de saludar con un "Buenos días" se saluda con un simple "-nas" (ni siquiera "buenas")

Otro tipo de "osu" es el que se usa en artes marciales, en especial en el karate, a manera de saludo, respuesta o afirmación, pero es otra cosa muy diferente.

danke Inicio

Es un término del idioma alemán que significa Gracias.

Danke --->Gracias.
Danken-->Agradecer, dar las gracias.

Dōjō Inicio

Dōjō es el término empleado en Japón para designar un espacio destinado a la práctica y enseñanza de la meditación y/o las artes marciales tradicionales modernas o *gendai budo*. En japonés, *dōjō* significa literalmente «lugar donde se practica la Vía» o «lugar del despertar» y se refiere a la búsqueda de la perfección física, moral, mental y espiritual. Tradicionalmente es supervisado por un maestro de la vía/del camino, el *sensei*.

El *dōjō* es un espacio cerrado o al aire libre de forma rectangular o cuadrada, influenciado por el sintoísmo japonés donde cada área posee un nombre y una función determinada. El frente del

dōjō, comúnmente, recibe varios nombres: *shomen*, *kamiza*, *kamidana* y *tokonoma*. Pero estos términos no son sinónimos, sino que cada uno tiene un significado diferente, he aquí las diferencias:

- ***Shomen***: es el frente del *dōjō*, la pared opuesta a la entrada. En la tradición japonesa, suele apuntar al norte.
- ***Kamiza* o *Shinza***: es el asiento de los instructores al frente del *dōjō*.
- ***Kamidana***: es el altar sintoísta o budista, presente al frente del *dōjō*. En él se da la bienvenida a los espíritus de los ancestros o "kami"; contiene símbolos tradicionales y/o las imágenes de los maestros fundadores del arte marcial a desarrollar.
- ***Tokonoma***: en el *dōjō*, se refiere al espacio físico donde se encuentra el *kamidana*.

Otras partes:

- ***Shimoza***: es el lado opuesto al *kamiza*, donde los estudiantes se sientan por orden de graduación según el grado por cinturones (kyu - Dan) y/o antigüedad, en filas.
- ***Joseki***: es el lado derecho del *dōjō*, donde se sientan los estudiantes de mayor grado o experiencia.
- ***Shimoseki***: es el lado izquierdo del *dōjō*, donde se sientan los estudiantes que aún no poseen suficiente experiencia o grado en el arte marcial a desarrollar.

Palillos

Inicio

Los **palillos**, un par de pequeños palos rectos de similar longitud, son los utensilios tradicionales usados para comer en Extremo Oriente (China, Japón, Corea y Vietnam), así como en Tailandia, donde están limitados sólo a las sopas y los fideos desde que el rey Rama V introdujera en siglo XIX los utensilios occidentales. Los palillos se fabrican normalmente de madera, bambú, metal, hueso, marfil y actualmente también de plástico. En el palacio imperial chino se usaban palillos de plata para detectar veneno en las comidas reales.

La palabra mandarina para los palillos es *kuàizi* o *kuài'er*, que significa «los objetos de bambú para comer rápidamente». Sin embargo, originalmente en chino clásico y en algunos dialectos como el Minnan, se usa la palabra(Pinyin *zhù*, Minnan), posiblemente sólo un carácter fonético que indica meramente que el objeto está hecho de bambú. (*zhu*), que se pronuncia igual que 住 o 駐 (literalmente, «parar»), es tabú en los barcos porque implicaría detener el viaje. Por eso, los chinos empezaron a llamar a los palillos (*kuai*), que tiene la misma raíz y se pronuncia igual que «rápido», que es la velocidad a la que se querría viajar en un barco.

Uso

Sujetos entre el pulgar y los demás dedos de la mano derecha, se usan como pinzas para coger porciones de la comida, que se lleva a la mesa preparada en pequeños trozos cortados al efecto, o para arrastrar el arroz y otras pequeñas partículas de comida a la boca desde el cuenco. Muchas normas de etiqueta dictan el correcto uso de los palillos.

Tradicionalmente los palillos se sujetan sólo en la mano derecha, incluso por los zurdos. (En el Lejano Oriente, así como en los países musulmanes, la mano izquierda se usa para las actividades higiénicas y la derecha para comer.) En la actualidad, los prejuicios en contra de comer con la mano izquierda están debilitándose, y por ello los palillos pueden sujetarse con cualquier mano.
Los palillos son de diseño sencillo: simplemente dos varas delgadas (siendo las áreas de los extremos inferiores a un centímetro cuadrado, y variando la longitud), una ligeramente menor que la otra. Los extremos más pequeños son los que tocan la comida. En la práctica, su uso es una costumbre adquirida que suele exigir cierta experiencia. Además la comida asiática, que suele prepararse en trocitos más adecuados para cogerlos con pinza que para cortarlos o trocearlos, está generalmente adaptada para ser comida con palillos. Por ejemplo, el arroz suele prepararse en Oriente de forma que quede pegajoso, mientras que el preparado según recetas occidentales tiende a ser "suelto", siendo particularmente difícil de comer con palillos.

Bol

Inicio

Un cuenco o **bol** (del inglés *bowl*) se considera un recipiente con las funciones de un tazón (contenedor abierto) pero de forma semi-esférica y sin asas. Este recipiente no sólo se emplea para contener tanto líquidos como granos, sino que también para beber. Algunas cocinas internacionales, tal es así en las cocinas asiáticas, cocina japonesa y la cocina china, hacen uso extensivo e intensivo del bol como plato que puede contener una sopa, té, etc.

Se sabe por las excavaciones arqueológicas que cuencos han sido empleados desde tiempos inmemoriales. Los materiales más empleados en las primeras épocas eran de piedra o madera, y más tarde de cerámica y finalmente vidrio. Hoy en día existen de plástico, porcelana, cerámica y metal.

Onmyōji

Inicio

Los ***Onmyōji***('**Maestro de Yin y yang')** (también *on'yōji*) eran uno de los niveles en que se clasificaban los sirvientes civiles de la oficina de *Onmyō* en el antiguo sistema Ritsuryō. Las personas con este título eran profesionales en *onmyōdō*.

Los *Onmyōji* eran especialistas en magia y adivinación. Sus responsabilidades en la corte abarcaban desde preparar calendarios hasta tareas místicas como la adivinación y la protección de la capital de los fantasmas malvados. Podían buscar significados benignos o dañinos en los sucesos naturales. Se dice también que los *onmyōji* podían invocar y controlar a los *shikigami*.

Algunos de los *onmyōji* más famosos fueron Kamo no Yasunori y Abe no Seimei (921–1005). Tras la muerte del segundo, el emperador mando erigir un santuario donde estuvo su casa en Kioto.

Los *Onmyōji* estuvieron protegidos por el gobierno en la era Heian, pero con la decadencia de la corte, su mecenazgo desapareció. En el Japón moderno, los *onmyōji* son un tipo de sacerdotes

sintoístas, y a pesar de que muchos dicen tener habilidades espirituales como médiums, continúan siendo figuras relacionadas con lo oculto.

Katana

Inicio

La **katana** es un sable japonés (*daitō*), aunque en Occidente esta palabra es usada genéricamente para englobar a todos los sables japoneses. "**Katana**" es el kunyomi (*lectura japonesa*) del kanji 刀; el onyomi (*lectura china*) es *"tō"* (pronunciado /*to:/*).

Se refiere a un tipo particular de sable de filo único, curvado, tradicionalmente utilizado por los samuráis. Su tamaño más frecuente ronda el metro de longitud y el kilo de peso.

El tipo de katana más difundido en la actualidad es el conocido como *"Oda Nobunaga"*, en alusión al daimyō creador de dicho modelo, de hoja curva y alrededor de un metro de longitud total.

El origen de la katana japonesa se remonta a los siglos X-XII, cuando los chinos de la dinastía Song introdujeron en el país una espada curva llamada "El destripador de caballos" (斩马刀), nombre dado por ser un arma utilizada en combate contra la caballería pesada para destripar el vientre o atacar los cuartos delanteros del caballo. Esta espada curva, más adelante conocida como sable, simplemente evolucionó hasta la posterior katana japonesa.

Shinai

Inicio

Es una espada de bambú, implemento que sirve para entrenar de una forma más segura las técnicas de katana; es mucho más seguro que el bokken. Está formado por cuatro varillas de bambú, hecho que lo hace muy flexible; la empuñadura (*tsuka*) está forrada en cuero, la guarda (*tsuba*) en pasta, entre la punta en cuero (*sakigawa*) y el cuero que cubre la tsuka, se extiende una cuerda (*tsuru*), ceñida en su primer tercio por una pieza en cuero (*nakayuki*).

De las cuatro varillas de bambú la que tiene el tsuru representa el contrafilo y su opuesta el filo de la katana. Es muy usada en artes marciales como el kendō.

Dosel

Inicio

Se llama **dosel** al ornamento que se coloca formando techo sobre un trono, un altar, etc. del que suelen colgar cortinajes. También llamado en ocasiones **canopia** (del inglés *canopy* y este del latín C*anopus*, famosa ciudad egipcia conocida por sus grandes lujos).

Taumaturgia

Inicio

Taumaturgia (de las palabras griegas θαῦμα*thaûma* -"milagro", "maravilla"- y ἔργον*érgon* -"trabajo"-) es lacapacidad de realizar prodigios, fenómenos considerados sobrenaturales o más allá de las capacidades humanas, por parte de un agente al que se considera extraordinario, como un mago o un santo, o incluso un rey (toque real). También se atribuyen cualidades taumatúrgicas a objetos, como las reliquias.

Apport

Inicio

En la parapsicología y el espiritismo, el aporte es la transferencia paranormal de un artículo desde un lugar a otro, o la aparición de un artículo desde un lugar desconocido, íntimamente relacionado con los fenómenos poltergeist y las sesiones espiritistas.

Ojos Místicos

Inicio

Otorgan el poder de interferir con el mundo exterior. La adquisición de los ojos místicos sucede cuando hay algún tipo de mutación en los circuitos mágicos situados en el área alrededor de los ojos. Los ojos místicos generalmente funcionan como hechizos de acción y se activan a través de la utilización de prana. Es la prueba de ser un mago de primera clase, ya que otorgan un gran poder, siendo fáciles de ocultar. Los hay de varios tipos y niveles, entre los de mayor nivel encontramos a los "Ojos Místicos de Percepción Mortal" y también hay ojos místicos que poseen familias completas, conocidos como "Ojos Puros", Ilya posee uno de los ojos místicos más comunes, conocidos como Binding o Sokubaku, con estos ojos Ilya puede paralizar a cualquiera con el que tenga contacto visual. Ilya utiliza este poder cuando secuestra a Shirou en el escenario Fate.

Spoiler

Inicio

Se le llama así a la descripción de una parte importante de la trama de un programa de televisión, película, libro, etc; antes de que sea exhibido al público o antes que alguna persona en concreto lo haya visto.

En los comentarios o críticas relativos a obras artísticas, principalmente las que pertenecen al género narrativo -cine, literatura, videojuegos, comic, series televisivas, etc.-, significa revelar alguna parte del argumento o de la trama.

En ocasiones es necesario mencionar elementos que constituyen un adelanto de lo que acontecerá en la historia, o detalles de esta. Estos párrafos donde se revela total o parcialmente el argumento, son llamados spoilers.

Incubo

Inicio

Del latín Incubus, in, "sobre" y cubare, "yacer", "acostarse" es un demonio masculino en la creencia y mitología popular europea de la Edad Media que se supone se posa encima de la víctima femenina durmiente, para tener relaciones sexuales con quien duerme, de acuerdo con una amplia cantidad de tradiciones mitológicas y legendarias.

Su contraparte femenina se llama súcubo. Un incubo puede tener relaciones sexuales con una mujer para convertirse en el padre de un niño, como en la leyenda de Merlín.

Algunas fuentes indican que puede ser identificado por su antinatural frio pene. La tradición religiosa sostiene que tener relaciones sexuales con un incubo o súcubo puede provocar un deterioro en la salud, o incluso hasta la muerte. Las victimas viven la experiencia como un sueño sin poder despertar de este.

Golem

Inicio

Es, en foldore medieval y la mitología judía, un ser animado fabricado a partir de materia inanimada (normalmente barro, arcilla o un material similar).

En hebreo moderno, el nombre proviene de la palabra *guélem* "materia"; por otra parte, en dicho idioma, la expresión *jómer guélem* a su vez significa "materia prima".

La palabra golem se da en la Biblia (Salmos 139:16) y en la literatura talmúdica para referirse a una sustancia embrionaria o incompleta.

Como motivo, la figura del golem forma parte del imaginario hebraico del centro europeo y pertenece por consiguiente al arte asquenazi.

Bushido

Inicio

En la tradición japonesa, el bushido es un término traducido como "el camino del guerrero".

Es un código ético estricto y particular al que muchos samuráis (o bushi) entregaban sus vidas, que exigía lealtad y honor hasta la muerte. Si un Samurái fallaba en mantener su honor, podía recobrarlo practicando el seppuku (suicidio ritual).

Se dice que desde pequeño, el bushido era inculcado a los japoneses de la clase dirigente incluso antes de despegarse del pecho de la madre.

La palabra samurái procede del verbo japonés *saburau* que significa "servir como ayudante". La palabra bushi es una palabra japonesa que significa "caballero armado". La palabra samurái fue utilizada por otras clases sociales, mientras que los guerreros se llamaban a sí mismos mediante un términomás digno, bushi.

Ha llegado a ser conocido como el código Samurái, pero es más que eso. El nombre dado no es "el código" o "la ley" del guerrero, sino mejor, "el Camino". No es simplemente una lista de reglas a las cuales un guerrero se debe apegar a cambio de su título, sino un conjunto de principios que preparan a un hombre o a una mujer para pelear sin perder su humanidad, y para dirigir y comandar sin perder el contacto con los valores básicos. Es una descripción de una forma de vida, y una prescripción para hacer un guerrero-hombre noble.

En el corazón del bushido esta la aceptación del Samurái a la muerte.

"El camino del samurái se encuentra en la muerte"

Dice el Hagakure, una explicación del bushido de 1716 cuyo título significa literalmente "Oculto en las hojas"

"Una vez el guerrero está preparado para el hecho de morir, vive su vida sin la preocupación de morir, y escoge sus acciones basado en un principio no en el miedo"

"Si preparando correctamente el corazón cada mañana y noche, unos es capaz de vivir como si su cuerpo ya estuviera muerto, gana libertad en El Camino. Su vida entera estará sin culpa, y tendrá éxito en su llamado"

Ginkgo

Inicio

Árbol de los cuarenta escudos, es un árbol único en el mundo, sin parientes vivos. Esta muchas veces clasificado en su propia división, Ginkgophyta, siendo el único miembro de la clase Ginkgopsida, El nombre original de este árbol en chino es "albaricoque plateado" (yin xing). En algunas partes de China se le conoce actualmente con el nombre de (baiguo), que significa "fruta blanca".

El nombre de "árbol de los 40 escudos" se debe al precio que pago una aficionado parisino a un horticultor ingles por la compra de cinco ginkgos al precio de 40 escudos cada uno. Esta palabra fue introducida al japonés en el siglo XVII.

Plebeyo

Inicio

Era la denominación de un grupo social de la Roma antigua. Lo formaban, según la terminología empleada por la histografia romana clásica, los que no tenían gens, es decir, los que no podían remontar su origen a las primeras familias que míticamente fundaron Roma con Rómulo y que se denominaban patricios y, al menos inicialmente, no formaban parte del populus Romanus ni de ninguna de sus tribus o curias. La etimología de plebs, no aclarada, parece sugerir la condición de los plebeyos como "hijos de la tierra"; que no tienen antepasado conocido, a diferencia de los patricios, a ser las divinidades terrenales las que les protegen, mientras que los patricios se vinculan a los dioses olímpicos.

Sumo

Inicio

Es un tipo de lucha libre donde dos luchadores contrincantes o rikishi se enfrentan en un área circular. Es de origen japonés y mantiene gran parte de la tradición sintoísta antigua. Los encuentros de sumo suelen durar pocos segundos ya que uno de los luchadores suele ser empujado inmediatamente fuera del círculo. Cada encuentro es precedido por un ritual ceremonial elaborado. Los deportistas que practican sumo son reconocidos por su gran tamaño, ya que la masa corporal es un factor decisivo en el sumo, por lo que la dieta que llevan sus practicantes está diseñada específicamente para ganar y mantener peso. Los rings de sumo son conocidos como dohyo. El dohyo está hecho de arcilla con arena esparcida sobre su superficie. Mide entre 34 y 60 cm de altura por 4,55 m de diámetro.

Mawashi

Inicio

En Sumo, un mawashi es el cinto que visten los rikishi. Esta hecho de seda y vienen en una variedad de colores. Mide aproximadamente 9 metros desenrollado, cerca de 60 cm de ancho y pesa aproximadamente cuatro kilos. El rikishi es envuelto en el mawashi con varias vueltas alrededor de su cintura y es sostenido en la espalda por un gran nudo.
En ocasiones un rikishi puede utilizar su mawashi de forma tal que obtenga ventaja sobre su oponente. Pude llevarlo sin mucho ajuste para hacer más difícil el agarre y evitar así ser arrojado o puede también atarlo fuertemente y salpicarlo con agua para hacerlo resbaladizo.

Muchos rikishi son supersticiosos y cambian el color de su mawashi para cambiar su suerte. A veces una derrota puede hacerlos cambiar de color para el próximo torneo en un intento por mejorar su suerte.

Rotonda

Inicio

La **rotonda** (a veces también llamada **glorieta** en Colombia, México y en España, **óvalo** en el Perú, **redoma** en Venezuela y **redondel** en Ecuador y El Salvador) es una construcción vial diseñada para facilitar los cruces de caminos y reducir el peligro de accidentes.

Se entiende por "glorieta" un tipo especial de intersección caracterizado por que los tramos que en él confluyen se comunican a través de un anillo en el que se establece una circulación rotatoria alrededor de una isleta central. No son glorietas propiamente dichas las denominadas glorietas partidas en las que dos tramos, generalmente opuestos, se conectan directamente a través de la isleta central, por lo que el tráfico pasa de uno a otro y no la rodea.

Obento / Bentō

Inicio

El **Bentō** es una ración de comida sencilla preparada para llevar, bastante común en la cocina japonesa. Tradicionalmente el *Bentō* suele contener arroz, pescado o carne y una guarnición o acompañamiento, por lo general a base de vegetales. Está hecho a mano y suele ir en una bandeja o recipiente al uso, como cajas de madera.

Aunque lo más común es elaborar el Bentō en casa como comida para llevar, también pueden adquirirse preparados en tiendas de ultramarinos, tiendas de alimentación, tiendas Bentō, estaciones de tren y tiendas departamentales. En ocasiones la comida puede tener una elaboración más compleja tratando de representar objetos diversos.

Sintoismo

Inicio

Del japonés 神道, a veces llamado **shintoísmo**, es el nombre de la religión original, nativa de Japón. Incluye la adoración de los *kami* o espíritus de la naturaleza. Algunos *kami* son locales y son conocidos como espíritus o genios de un lugar en particular, pero otros representan objetos naturales mayores y procesos, por ejemplo, Amaterasu, la diosa del Sol.

Buda

Inicio

Siddhartha Gautamá (Lumbiní, hacia el siglo V – siglo IV a. C.) también llamado **Sakyamuni** (śākya-muni, el 'sabio de los Sakya') fue un importante religioso nepalí considerado el último buda histórico y fundador del budismo.

En idioma sánscrito, el término *buddha* significa 'despierto, iluminado, inteligente.

Es una figura religiosa sagrada para dos de las religiones con mayor número de adeptos, el budismo (fue fundador del dharma budista y primer «gran iluminado») y el hinduismo (en el que

se lo considera como la novena encarnación del dios Visnú, de acuerdo al *Garuda-purana* y la vigesimoprimera y penúltima según el *Bhāgavatapurāna* hacia el siglo XI d. C.).

Aunque existen muchas leyendas, se concuerda en que fue un líder religioso conocido como Siddhartha Gautamá. Vivió en una época de cambio cultural en que se atacaban los procedimientos religiosos tradicionales de la India. Fue uno de los reformadores que dio un impulso renovador en el ámbito religioso dhármico que se propagó más allá de las fronteras de la India y terminó transformándose en una de las grandes religiones del mundo, el budismo.

Tambor Taiko

Inicio

Un **taiko** (literalmente "gran tambor") es un tambor japonés de un diámetro de 1,3 m, tocado con palillos de madera denominados *bachi*. Afuera de Japón, el término se refiere a los distintos tipos de tambores japoneses. Tambor en japonés se escribe 'wa-daiko'. Taiko también se refiere al relativamente reciente arte de ensamble musical de percusión taiko (en japonés, conocido como "kumi-daiko").

El taiko es empleado en muchos eventos festivos tradicionales de Japón, siendo en ocasiones el centro de atracción, como en el *Bon Odori*, una danza tradicional. Debido a su gran peso los japoneses suelen dejarlo fijo en un sitio (pasa lo mismo con el piano), para no tener que llevarlo con gran esfuerzo a otro lugar. Su peso oscila entre los 295 y 310 kilogramos. Ambos extremos están cubiertos por membranas, pero solo se percute de un lado con un grueso par de mazos de madera. Los que se ganan la vida gracias a este fantástico instrumento lo transportan en carretas, y los más atrevidos, lo llevan a la espalda.

Yen

Inicio

El **yen japonés** es la unidad monetaria utilizada en Japón. Es la tercera moneda más valorada en el mercado de divisas después del dólar estadounidense y el euro. También es usada como moneda de reserva junto al dólar, el euro y la libra esterlina. Como es común en la numeración japonesa, las cantidades grandes del yen se cuentan en múltiplos de 10000 (*man*) de la misma forma que en los países occidentales se cuenta por millares.

Kendo

Inicio

El **kendō** es un gendaibudō, o arte marcial japonés tradicional moderno, en el que se utiliza una armadura (bōgu) y un sable de bambú (shinai) o un sable de madera (bokken). El nombre proviene de *ken*: sable y *dō*: camino, vía.

Kyudo

Inicio

Literalmente significa "camino del arco", es el arte japonés de la arquería. Es un arte marcial japonés tradicional formativo o (*gendaibudō*); no debe confundirse con el Yabusame, que es el tiro con arco a caballo, ni con el Kyujutsu, que es únicamente la técnica del tiro. Se estima que existen aproximadamente medio millón de practicantes del kyūdō; es practicado por hombres y mujeres de todas las edades. El kyūdō es un deporte curioso en el sentido de que una persona puede dominar el arte a los 90 o incluso los 100 años de edad.

Porche

Inicio

Es aquel espacio arquitectónico abierto lateralmente y cerrado por la parte superior adosado a una construcción. Quedan situados al lado del nucleo principal del edificio, en contraposición a un soportal que queda incluido dentro (debajo) del edificio. Pueden ser anteriores, situandose inmediatamente antes del recibidor, y también posteriores o laterales, como zona de estancia anexa a las salas de descanso interiores. Los porches son comúnmente utilizados en las viviendas, sin embargo es también común observarlos en los edificios públicos, privados y gubernamentales.

Formol

Inicio

El **formaldehído** o **metanal** es un compuesto químico, más específicamente un aldehído (el más simple de ellos) es altamente volátil y muy inflamable, de fórmula $H_2C{=}O$. Fue descubierto en 1867 por el químico alemán August Wilhelm von Hofmann. Se obtiene por oxidación catalítica del alcohol metílico. A temperatura normal es un gas, incoloro de un olor penetrante, muy soluble en agua y en ésteres. Las disoluciones acuosas al ≈ 40 % se conocen con el nombre de **formol**, que es un líquido incoloro de olor penetrante y sofocante; estas disoluciones pueden contener alcohol metílico como estabilizante. Puede ser comprimido hasta el estado líquido; su punto de ebullición es -21 °C.

Tiene muchos nombres; su nombre tradicional proviene de *formica*, el nombre latín de hormiga; su nombre según la nomenclatura sistemática de la IUPAC es **metanal**.

En la actualidad se lo utiliza para la conservación de muestras biológicas y cadáveres frescos, generalmente en una dilución al 5% en agua.

Alien

Inicio

En la cultura popular y en la ufología, se denomina ***extraterrestre*** a todo ser vivo originario de algún sitio del Cosmos ajeno a la Tierra o a su atmósfera. Aunque la palabra *extraterrestre* se emplea para todo aquello que es ajeno a la Tierra, la mayor parte de las personas sólo la tiene en

cuenta al referirse a los seres provenientes del espacio exterior. Por lo general, la **vida extraterrestre inteligente** se asocia al fenómeno ovni.

Con respecto a las definiciones de "alien" y "extraterrestre" es necesario denotar que existe una diferencia entre sus definiciones. Extraterrestre, claramente, es una palabra creada para explicar en términos simples la procedencia de estos seres. En cambio la palabra "alien" es de origen inglés y su significado más común es de "extranjero", "extraño" o "ajeno" (aquí coincide con la etimología latina –alienare– del verbo castellano "alienar"), aunque tanto en inglés como en español es popular el uso de la palabra *alien* para referirse a seres extraterrestres, aunque ese no haya sido el significado original y exclusivo de la palabra.

Necrosis

Inicio

La necrosis (del griego: νεκρός. Pronunciación: /nekrós/. Significado: 'cadáver') es la muerte patológica de un conjunto de células o de cualquier tejido del organismo, provocada por un agente nocivo que causa una lesión tan grave que no se puede reparar o curar.

Por ejemplo, el aporte insuficiente de sangre al tejido o isquemia, un traumatismo, la exposición a la radiación ionizante, la acción de sustancias químicas o tóxicos, una infección, o el desarrollo de una enfermedad autoinmune o de otro tipo. Una vez que se ha producido y desarrollado, la necrosis es irreversible. Es una de las dos expresiones morfológicas reconocidas de muerte celular dentro de un tejido vivo.

Veto

Inicio

La palabra **veto** procede del latín y significa literalmente *[yo] prohíbo*. Se utiliza para denotar que una determinada parte tiene el derecho a parar unilateralmente una determinada pieza de legislación. Un veto, por tanto, proporciona poder ilimitado para parar cambios, pero no para adoptarlos.

Omnipotencia

Inicio

---

literalmente "todo poder" es el poder sin límites e inagotable, en otras palabras poder infinito. En las religiones monoteístas este poder es atribuido generalmente sólo a Dios.

En la filosofía de la mayoría de las religiones monoteístas la omnipotencia aparece como una de las características de Dios, entre las que también se incluyen: omnisciencia, omnipresencia y omnibenevolencia.

Arpia

Inicio

En la mitología griega, las **Harpías** o **Arpías** (en griego antiguo Ἅρπυια *Harpyia*, 'que vuela y saquea') eran hermosas mujeres aladas conocidas principalmente por robar constantemente la comida de Fineo antes de que éste pudiera comerla, haciendo cumplir así un castigo impuesto por Zeus. Esto las llevó a pelear con los Argonautas. En tradiciones posteriores fueron transformadas en genios maléficos alados de afiladas garras, que es como se las conoce popularmente.

Antiheroe

Inicio

En cine, historieta y literatura un **antihéroe** hace referencia a un personaje de ficción que tiene algunas características que son antiéticas comparadas con las del héroe tradicional. Un antihéroe en los libros y películas actuales generalmente realizará actos que son juzgados "heroicos", pero lo hará con métodos o intenciones que no lo son tanto.

Mausoleo

Inicio

El **mausoleo** es un monumento funerario y sepulcro suntuoso. Etimológicamente proviene del latín: Mausolēum, sepulcro de Mausolo, rey de Caria, quien se hizo construir el famoso Mausoleo de Halicarnaso, una de las llamadas Siete Maravillas del Mundo. Mausolo era uno de los príncipes más ricos y poderosos de su tiempo; a su muerte fue tan llorado por su esposa Artemisa II que ésta para enaltecer la memoria de su amado, mandó construir en Halicarnaso un magnífico sepulcro, cuyo esplendor eclipsaba todo lo que en este género se había visto hasta entonces. Medía 400 pies de circunferencia, 140 de altura y contenía en su recinto 36 columnas. La pirámide que coronaba el monumento tenía por remate un carro de mármol tirado por cuatro caballos. Muchos célebres escultores, Timoteo, Escopas y Leocares, entre otros, lo habían enriquecido con estatuas y bajorrelieves. Desde entonces el nombre de Mausoleo ha sido aplicado a todos los monumentos fúnebres levantados en honor de un príncipe u otro personaje notable.

Catacumba

Inicio

Las **catacumbas** son unas galerías subterráneas que algunas civilizaciones mediterráneas antiguas construyeron y utilizaron como lugar de enterramiento. Las más conocidas y las mejor estudiadas son las catacumbas de la ciudad de Roma. También son conocidas las catacumbas de París, aunque su origen es bien distinto (siglo XVIII).

Desde un punto de vista etimológico, el origen de la palabra *catacumba* es incierto. Algunas fuentes creen que viene del griego *κατα* (arriba), y *τυμβοσ* (túmulo); o también de *κατα* (arriba) y *κυμβη* (penetración). Otras dicen que viene del latín *cumbo*, de un verbo que combinado con las

partículas *ad*, *cum* y *de*, significa *yacer*, o estar acostado, de ahí que *catacumba* signifique "lugar donde se está acostado". Su traducción literal es "agujero", nombre de un distrito periférico de Roma, en cuyas proximidades había un cementerio subterráneo, donde en el siglo III, se trasladaron provisionalmente los cuerpos de San Pedro y San Pablo. En castellano es un término que empezó a utilizarse en el siglo XVIII.

Espectro

Inicio

Un **espectro** o **fantasma** es una representación de algo sobrenatural o aterrador.

Zoroastrismo

Inicio

El **zoroastrismo** o **mazdeísmo** es el nombre de la religión y filosofía basada en las enseñanzas del profeta y reformador iraní Zoroastro (Zaratustra), que reconocen como divinidad a Ahura Mazda, considerado por Zoroastro como el único creador increado de todo.

Othello

Inicio

El reversi, Othello o Yang es un juego entre dos personas, que comparten 64 fichas iguales, de caras distintas, que se van colocando por turnos en un tablero dividido en 64 escaques. Las caras de las fichas se distinguen por su color y cada jugador tiene asignado uno de esos colores, ganando quien tenga más fichas sobre el tablero al finalizar la partida. Se clasifica como juego de tablero, abstracto y territorial; al igual que el go y las amazonas.

La movilidad media de un jugador a lo largo de la partida es de 8 movimientos. Como en total se pueden hacer 60 movimientos, el número máximo de posibles partidas es de aproximadamente 1054. Por otra parte, el número máximo de posiciones posibles se calcula aproximadamente en 1030.

Historia

Sus orígenes se sitúan en Inglaterra, en el siglo XIX, en donde los londinenses Lewis Waterman y John W. Mollett comercializaron en 1880, cada uno, juegos con reglas parecidas.

En 1971 el japonés Goro Hasegawa cambió dos reglas del juego y lo registró bajo el nombre de Othello, inspirado por la obra de Shakespeare del mismo nombre. ("Otelo" en español).

Conocimiento tácito

Inicio

La definición de conocimiento tácito no es universalmente aceptada. Uno de los aforismos famosos de Polanyi es: "Conocemos más de lo que podemos decir". El conocimiento tácito consta comúnmente de hábitos y aspectos culturales que difícilmente reconocemos en nosotros mismos. En el campo de la gestión del conocimiento se hace referencia al conocimiento que únicamente la persona conoce y que es difícil explicar a otra persona.

Efecto Estroboscopico

Inicio

Se denomina efecto estroboscópico al efecto óptico que se produce al iluminar mediante destellos, un objeto que se mueve en forma rápida y periódica.

Así, cuando un objeto no puede ser visto si no es con esta iluminación destellante, cuando la frecuencia de los destellos se aproxima a la frecuencia de paso del objeto ante el observador, éste lo vera moverse lentamente, hacia adelante o hacia atrás según que la frecuencia de los destellos sea, respectivamente, inferior o superior a la de paso del objeto.

En este fenómeno están basados los estroboscopios, empleados para examinar con detalle y sin contacto físico el comportamiento de partes mecánicas en movimiento.

Los destellos de iluminación normalmente son producidos mediante una lámpara de descarga gaseosa como, por ejemplo, una lámpara fluorescente, aunque generalmente se emplean lámparas de flash por su mayor intensidad luminosa.

Yakuza

Inicio

Es el equivalente japonés del crimen organizado; es una mafia japonesa que data del siglo XVII. El origen de la palabra no se conoce con exactitud, pero se dice que proviene de un juego de cartas llamado Oicho-Kabu, muy famoso entre los bakuto, en el que la peor mano consiste en un 8 (ya), un 9 (ku) y un 3 (za). La Yakuza moderna ha extendido sus actividades a la corrupción bancaria y política. Esta mafia es una de las más antiguas y poderosas y es, sin duda, la que más miembros tiene, con un número aproximado de 100.000 miembros solo en Japón.

Keikogi

Inicio

El keikogi o keikogui(ropa o uniforme de entrenamiento) es un término que, en el contexto de las artes marciales modernas del Japón, se usa para describir el atuendo que se emplea en las clases. Este uniforme fue desarrollado por Jigorō Kanō y se introdujo en la práctica del judo a partir de 1907, en el karate Do en los 1920's, en el Aikido en los 1930's, y sucesivamente en otras marciales tradicionales como el kendo, el ninjutsu; y otras modernas, inclusive no japonesas desde entonces.

Comúnmente, se compone de tres elementos: una chaqueta sin botones, denominada uwagi, un pantalón, denominado zubon y el cinturón, denominado obi. En algunos casos, se incluye el uso de hakama(que es una falda pantalón más larga y con pliegues). El nombre y algunas características varían dependiendo para la práctica de qué arte será usado. El color es generalmente igual y blanco en el uwagi y el zubon siendo el color del obi diferente muchas veces indicando el nivel del practicante.

Consejo Estudiantil

Inicio

Un consejo estudiantil es una organización de estudiantes que se genera en varias escuelas, colegios, institutos o universidades. Dicha organización mantiene su propio local dentro de la entidad educativa y se dedica a actividades sociales y culturales organizadas por y para los estudiantes. En muchas instituciones, los consejos estudiantiles son un grupo formalmente organizado análogo a lo que sería un sindicato, pero de estudiantes.

Los consejos estudiantiles son manejados por estudiantes y para los estudiantes, independientemente de las autoridades que norman la institución educativa y algunas veces, tienen alcances locales o nacionales. Son también responsables de proveer una gran variedad de servicios a los estudiantes, quienes pueden ingresar libremente a su manejo a través de los respectivos comités, consejos y mítines generales.

Muchos consejos estudiantiles son organizaciones altamente politizadas y usualmente sirven como un campo de entrenamiento para aspirantes a políticos.

Las campañas y los debates son usualmente muy fuertes y cuentan con el entusiasmo juvenil de los participantes. En cambio existen también consejos que son notoriamente no políticos y se concentran más bien en proveer recreación y facilidades para los estudiantes.

Arte Culinario

Inicio

Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

Tutor

Inicio

Se entiende como tutor al representante legal del menor o incapacitado en el ejercicio de las funciones de tutela, pudiendo ser, según cada legislación, una persona física o una persona jurídica.

En algunas legislaciones se permite que existan dos o más tutores, cuando lo aconseja que uno de ellos gestione la tutoría de la persona y otro la del patrimonio señoral.

La capacidad legal para ser tutor se concede a todos los mayores de edad, con plena capacidad para el ejercicio de los derechos civiles y que no incurran en causas de incapacidad.

En general, las legislaciones civiles de los distintos países consideran como causas que incapacitan para la función de tutor las siguientes:

- Los privados de la patria potestad
- Los que hayan sido separados anteriormente de la función de tutela.
- Los condenados a penas privativas de libertad mientras estén cumpliendo condena.
- Los que hayan sido condenados, aún habiendo cumplido la pena, por delitos contra la familia.
- Los que mantengan conflictos de intereses con los tutelados.
- Aquellos que sean enemigos manifiestos del tutelado.
- Los excluidos por los padres en documento notarial o testamento.
- Aquellos que, de hecho, tienen imposibilidad absoluta de ejercer la tutela por edad, enfermedad o cualquier otro elemento objetivo similar.

Finalización de la tutela

La tutela se extingue por la mayoría de edad del menor, por su adopción, por su fallecimiento, por recuperación de la patria potestad del progenitor o progenitores o por resolución judicial que ponga fin a la incapacidad que dio origen a la tutela.

La finalización de la tutela exige la rendición de cuentas, ante la autoridad judicial, de la administración de los bienes que realizó el tutor.

La tutela es la responsabilidad de cuidar la persona y administrar los bienes de quienes no tienen capacidad para cuidarse a sí mismos ni tienen a nadie que ejerza sobre ellos la patria potestad; o la responsabilidad de administrar los bienes de quienes por ser pródigos o ebrios habituales no pueden administrarlos.

Tonico Inicio

Un tónico (del griegotonikòs, "relajado"), también conocido como loción tonificante, es una sustancia que se aplica en la piel, fundamentalmente en la fez -denominada tónico facial-, con el propósito de cerrar los poros, depurar la piel y prepararla para aplicar una crema hidratante.

Uso

Su uso ha decaído debido al auge de productos cosméticos multipropósito. El tónico se puede aplicar de diferentes formas: con ayuda de un algodón, por medio de un spray o directamente con el dedo.

Club Inicio

Club es una sociedad compuesta por un número variable de personas, libremente asociadas, que se reúne como grupo en función de su coincidencia en gustos, aficiones u opiniones de todo tipo: artísticos, literarios, políticos, filantrópicos, deportivos, etc., o simplemente en sus deseos de relación social.

Los fines y actividades de los clubes son muy diversos y dependen del motivo por el que las personas se hayan asociado: realización de actividades deportivas, intercambios de ideas, debates culturales, organización de actividades a favor de terceros, actividades formativas e informativas en beneficio propio, etc.

Una característica prácticamente común para todos los clubes es la ausencia de ánimo de lucro en cuanto a las actividades desarrolladas. Pueden realizar, además de las actividades propias de sus fines, actividades que podrían ser consideradas como empresariales, siempre y cuando el beneficio de tales actividades sea aplicado a la continuidad del club.

Probablemente sean los clubes deportivos los más conocidos, y, en especial, los clubes de fútbol y los clubes náuticos

Tres Gusanos

Inicio

El sanshi 三尸 "Three Corpses" (Tres cadáveres o cuerpos) o Sanchong 三蟲 "Tree worms" (Tres gusanos) son una creencia fisiológica del taoísmo (proveniente de China) sobre criaturas demoniacas que viven en el interior del cuerpo humano, y que tratan de acelerar la muerte de su anfitrión. Estos tres parásitos sobrenaturales, supuestamente entran en la persona al nacer, y residen en los tres Dantian (centros de energía) ubicados respectivamente dentro de la cabeza, el pecho y el abdomen. Después de que el humano muere, salen del cuerpo y se convierten en espíritus malignos.

Los Tres cadáveres o gusanos, trabajan para dañar la salud del humano y modificar su destino mediante el inicio de enfermedades, invitando a otros agentes causantes de enfermedades al cuerpo, además de que reportan las transgresiones, o malas acciones de su anfitrión a los dioses. Los tres gusanos se supone que mantienen registros de las transgresiones de su anfitrión. Ascienden a tian (cielo) cada dos meses, en la noche del chino sexagenario Gengshen 庚申 (día 57 de un ciclo de 60 días), mientras que el humano esta durmiendo, y presentan los informes a la Siming 司命 (Director o Juez de los Destinos) que reduce la vida de las personas de acuerdo a la cantidad de transgresiones o malas acciones de la misma. Una forma de evitar estos procesos, es permanecer despierto durante todo el día y noche del Gengshen, evitando así que los tres gusanos abandonen el cuerpo.

(Esta creencia fue adoptada mas tarde por los japoneses como Koshin 庚申).

Estroboscopio

Inicio

El estroboscopio es un instrumento inventado por el matemático e inventor austríaco Simon von Stampfer hacia 1829, que permite visualizar un objeto que está girando como si estuviera inmóvil o girando muy lentamente.